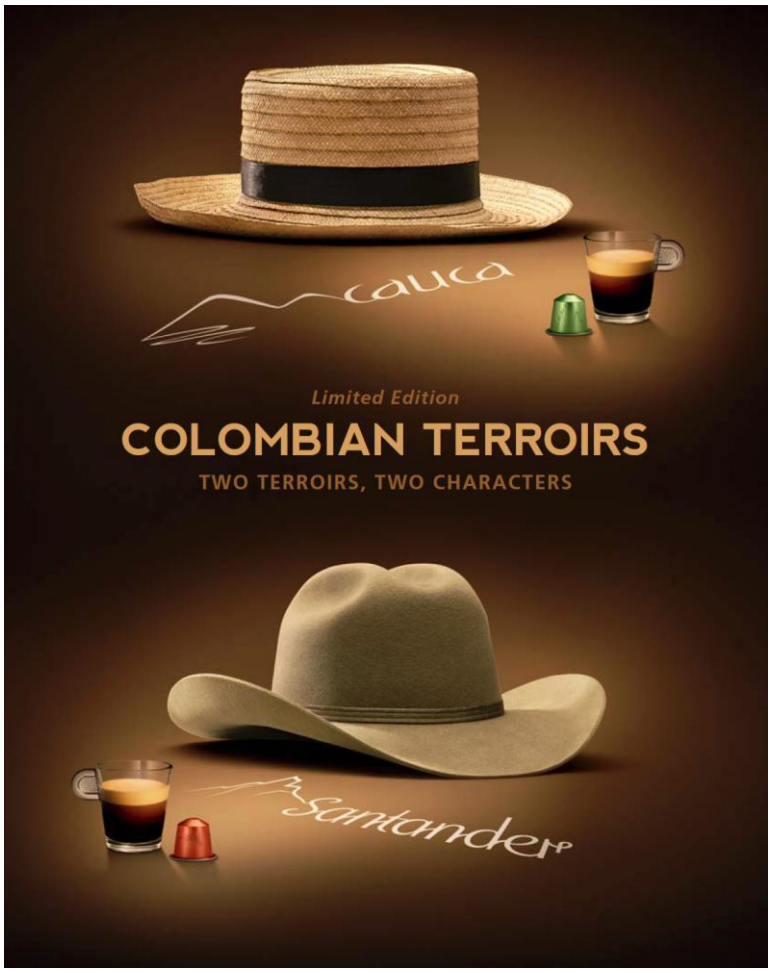
2014 年 3 月 17 日

ネスプレッソ 数量限定カプセルコーヒー“コロンビア・テロワール”「Cauca（カウカ）」「Santander（サンタンデル）」2014 年 3 月 20 日（木） 新発売



味わいと品質を追求し、プレミアムポーションコーヒーのパイオニアとして世界市場をリードする「NESPRESSO（ネスプレッソ）」（ネスレネスプレッソ株式会社 本社：東京都港区、代表取締役社長：レトレ・ロイック）は、ネスプレッソの 22 種類の定番カプセルコーヒー“グラン・クリュ”に加えて、「Cauca（カウカ）」「Santander（サンタンデル）」2 種類のカプセルコーヒーを 2014 年 3 月 20 日（木）から数量限定で発売します。

～コーヒー豆生産地の地域を限定した 2 種類のカプセルコーヒー～

ネスプレッソのコーヒーエキスパートが産地にこだわり、単一原産国の質の高い豆のみを使用したカプセルコーヒー、「シングルオリジン」。このシングルオリジンのコンセプトがさらに進化し、今回初めて、原産国だけでなく、産地の地域を限定したカプセルコーヒー、「Cauca（カウカ）」と「Santander（サンタンデル）」が誕生しました。カウカとサンタンデルは、それぞれコロンビアの南西部、北部に位置する地域であり、ネスプレッソが長年推進している「AAA サステイナブル・クオリティ（持続可能品質）™プログラム」に参加するコーヒー豆農家と共にコーヒー豆の生産に注力してきた地域です。それぞれのテロワール（特別な土壌と気候を備えた土地）の恵みから、2 種類の独自の個性を生みだしています。

～「Cauca（カウカ）」～

コロンビア南西部に位置する緑豊かな起伏のある山岳地域、カウカ。火山灰を含む土壌が青々とした植物を育み、赤道に近い為、一年を通して得られる太陽の光と、海風や夜の冷気との調和が保たれています。この産地で生まれた「Cauca（カウカ）」は、複雑さの中にすっきりとしたアロマを合わせ持ち、ほのかに刺激のある味わいが特徴的です。

味わいの強さ：6
香りの種類：フルーティーでワインのような香り
2014年3月20日（木）発売　1本10カプセル入り　840円（税込）

～「Santander（サンタンデル）」～

コロンビア北部に位置する山あいの地、サンタンデル。石灰石で構成されるこの地の赤土は鉄分を多く含み、非常に浸食されやすい土壌です。乾燥した日照りの多い地域では、コーヒーは背の高い木々の木陰で栽培されています。この産地で生まれた「Santander（サンタンデル）」は、絶妙なバランスのとれたコーヒーです。

味わいの強さ：6
香りの種類：トーストしたパンとほのかなキャラメルのような香り
2014年3月20日（木）発売　1本10カプセル入り　840円（税込）

～厳選された味わいを密封した22種類のカプセルコーヒー“グラン・クリュ”について～

ネスプレッソは、ネスプレッソのコーヒーエキスパートがブラジル、コロンビアなど世界中のコーヒー生産国を訪れ、標高、気候、土壌の条件が例外的に満たされるごくわずかな地域でのみ収穫できる希少な高品質のコーヒー豆を調達しています。これは、コーヒー総生産量の 1～2 パーセントにあたります。ネスプレッソでは、この厳選されたコーヒー豆を使ったカプセルコーヒーを“グラン・クリュ”と呼び、定番は 22 種類となります。ネスプレッソのコーヒーエキスパートが条件を設定し、生産地や性質の異なるコーヒー豆をそれぞれに適した状態で焙煎、挽豆し、豊潤なアロマ（香り）と味わいを密封しています。

～ネスレネスプレッソ社について～

「NESPRESSO（ネスプレッソ）」が提供するコーヒーは、一般家庭はもちろんのこと、高級レストランやホテル、店舗、オフィスなど、さまざまな場面で人々に愛飲されています。 スイスのローザンヌに本社を構え、9,500 人超の従業員を擁するネスレネスプレッソ社は、現在約 60 カ国で事業を展開するとともに、世界の主要都市で 320 店舗以上の直営のブティックを展開しています。ネスレグループの中でも急速に成長している事業です。